

# KOKKENES JULEMENU

12. NOVEMBER - 18. DECEMBER

En moderne fortolkning af julen med inspiration fra hele verden

	<b>6 RETTER DKK 650</b>		
<b>SNACKS</b>	<b>SPICY TUNTATAR</b> Srirachamayo, koriander, purløg, agurk & avocado	MARINA	<b>APERITIF</b>
	<b>TIGERREJER</b> Tranebærmarinade & dilldressing		
<b>FORRETTER</b>	<b>SPRØD ØKO GRIS</b> Gulerodspuré & brun sovs		<b>HJEMMELAVET GLØGG + DKK 95</b> <b>VARM CIDER + DKK 75</b> <b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> <b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Pilsner <b>SNAPS O.P ANDERSEN + DKK 845</b>
	<b>RAVIOLI</b> Græskar, citron, smør & salvie	<i>Nanna Regina</i>	
<b>HOVEDRET</b>	<b>GRILLET PICANHA</b> Churrasco-grillet culotte, kartoffelgratin, skalotteløg & rødvinsjus	PATAGONIA GRILL	<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>
	<b>JULESALAT</b> Rødbede, mandler, feta & urter		
	<b>TILKØB DESSERT</b>		<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen <b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin <b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1200</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer <b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
	<b>ÆBLESKIVER + DKK 60</b> Flormelis & solbærsyltetøj		
	<b>GAMMELDAGS ÆBLEKAGE + DKK 85</b>		
	<b>CREME BRÛLÉE + DKK 85</b>	PATAGONIA GRILL	
	<b>RIS À LA MANDE + DKK 75</b> Vanilje, hvid chokolade & kirsebærsauce		
	<b>CHURROS + DKK 95</b> Chokoladesauce	SONORA A SPANISH CANTINA	
	<b>TIRAMISU + DKK 85</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nanna Regina</i>	
			<b>KAFFE &amp; AVEC</b>
			<b>KAFFE ELLER TE + DKK 40</b> <b>AVEC + DKK 75</b> <b>LUKSUS AVEC + DKK 125</b> <b>ESPRESSO MARTINI + DKK 125</b>

Seaside

# KOKKENES JULEMENU

VEGETAR

12. NOVEMBER - 18. DECEMBER

En moderne fortolkning af julen med inspiration fra hele verden

	<b>6 RETTER DKK 650</b>	
SNACKS	<b>DAIKON MOSAIC</b> Citron, daikon, nori & koriander	MARINA
	<b>GYOZA</b> Vinterkål, svampe & tranebærsaft	
FORRETTER	<b>SPRØD PASTINAK</b> Gulerodspuré & brun sovs	
	<b>RAVIOLI</b> Græskar, citron, smør & salvie	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	<b>SHEPHERD'S PIE</b> Rodfrugter & kartoffelmos	PATAGONIA GRILL
	<b>JULESALAT</b> Rødbede, mandler, feta & urter	
	<b>TILKØB DESSERT</b>	
	<b>ÆBLESKIVER + DKK 60</b> Flormelis & solbærsyltetøj	
	<b>GAMMELDAGS ÆBLEKAGE + DKK 85</b>	
	<b>CREME BRÛLÉE + DKK 85</b>	PATAGONIA GRILL
	<b>RIS À LA MANDE + DKK 75</b> Vanilje, hvid chokolade & kirsebærsaft	pernille's
	<b>CHURROS + DKK 95</b> Chokoladesauce	SONORA - MEXICAN GASTRONOMY -
	<b>TIRAMISU + DKK 85</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nonna Regina</i>
		<b>APERITIF</b>
		<b>HJEMMELAVET GLØGG + DKK 95</b>
		<b>VARM CIDER + DKK 75</b>
		<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b>
		<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Pilsner
		<b>SNAPS O.P ANDERSEN + DKK 845</b>
		<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>
		<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen
		<b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
		<b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1200</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer
		<b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
		<b>KAFFE &amp; AVEC</b>
		<b>KAFFE ELLER TE + DKK 40</b>
		<b>AVEC + DKK 75</b>
		<b>LUKSUS AVEC + DKK 125</b>
		<b>ESPRESSO MARTINI + DKK 125</b>

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

# DRIKKEPAKKER

## EFTER MIDDAGEN

<b>1</b>	<b>ØL, HUSES VIN &amp; SODAVAND</b> 4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100
	<b>ØL</b> Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA <b>VINE</b> Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen
<b>2</b>	<b>ØL, HUSES VIN, SODAVAND &amp; SJUSSER</b> 4 TIMER FOR DKK 475 + TILKØB PR. TIME DKK 125
	<b>ØL</b> Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA <b>VINE</b> Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen <b>SJUSSER</b> Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers
<b>3</b>	<b>ØL, HUSES VIN, SODAVAND, SJUSSER &amp; COCKTAILS</b> 4 TIMER FOR DKK 600 + TILKØB PR. TIME DKK 150
	<b>ØL</b> Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA <b>VINE</b> Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen <b>SJUSSER</b> Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers <b>COCKTAILS</b> Mojito, Dark 'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini
<b>4</b>	<b>ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE</b> 4 TIMER FOR DKK 425 + TILKØB PR. TIME DKK 100
	<b>ALKOHOLFRI ØL</b> 1664 Blanc 0.0% & Carlsberg Nordic Pilsner 0.0% <b>ALKOHOLFRI VIN</b> Sparkling Tea Lysegrøn & Sauvignon Blanc <b>MOCKTAIL PITCHERS</b> Mojito, Controversial Crush & Less Than Zero